

SNI

SNI 01-2984-1998

Standar Nasional Indonesia



Pendahuluan

Standar Nasional Indonesia (SNI) Minuman *Squash* ini merupakan revisi dari Standar Nasional Indonesia SNI 01-2984-1992. Revisi ini selain diutamakan untuk melindungi konsumen dari segi kesehatan dan keselamatan juga untuk :

- membina pengembangan produk oleh produsen
- mendukung perkembangan industri
- memberikan jaminan kepastian mutu dalam transaksi jual beli
- menunjang ekspor non migas

Perumusan konsep Rancangan SNI Minuman *Squash* ini didasarkan atas hasil pembahasan teknis dan Rapat Konsensus di Pontianak yang dihadiri oleh produsen, konsumen, instansi pemerintah yang terkait dan perguruan tinggi.

Daftar isi

	Halaman
Pendahuluan	i
Daftar isi	ii
1. Ruang lingkup	1
2. Acuan	1
3. Definisi	1
4. Syarat mutu	1
5. Cara pengambilan contoh	2
6. Cara uji	2
7. Syarat penandaan	5
8. Cara pengemasan	5

Minuman Squash

1. Ruang lingkup

Standar ini meliputi acuan, definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat penandaan dan cara pengemasan minuman squash.

2. Acuan

- SNI 01-2984-1992*, Minuman Squash.
- Peraturan Menteri Kesehatan No. 722/Menkes/Per/IX/1989 tentang Bahan tambahan makanan.

3. Definsi

Minuman Squash adalah produk olahan sari buah dalam bentuk konsentrat ditambahkan gula dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan makanan yang diijinkan.

4. Syarat mutu

Tabel 1
Spesifikasi persyaratan mutu

No.	Jenis Uji	Satuan	Persyaratan
1	2	3	4
1.	Keadaan		
1.1	Bau	-	normal
1.2	Rasa	-	normal
2.	Derajat asam	ml basa:	min. 20
		1N/100	
		gram	
3.	Jumlah gula, sebagai sakarosa, (b/b)	%	25 - 55
4.	Padatan total terlarut, (b/b)	%	min. 30
5.	Sari tanpa gula	%	min. 25
6.	Bahan tambahan makanan		
	an		
6.1	Pemanis buatan	-	Tidak ternyata
6.2	Pewarna tambahan	-	Sesuai
			SNI 01-0222-1995

1	2	3	4
6.3	Pengawet	-	Sesuai
			SNI 01-0222-1995
7.	Cemaran logam		
7.1	Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 0,3
7.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	maks. 5,0
7.3	Seng (Zn)	mg/kg	maks. 5,0
7.4	Raksa (Hg)	mg/kg	maks. 0,03
7.5	Timah (Sn)	mg/kg	maks. 40,0/250,0 *)
8.	Arsen (As)	mg/kg	maks. 2×10^2
9.	Cemaran mikroba		
9.1	Angka lempeng total	koloni/ml	maks 2×10^2
9.2	Bakteri coliform	APM/ml	maks. 20
9.3	E. Coli	APM/ml	< 3
9.4	Kapang	koloni/ml	maks. 50
9.5	Khamir	koloni/ml	maks. 50
9.6	Salmonella	per 25 g	negatif

*) untuk yang dikemas dalam kaleng

5. Cara pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai SNI 19-0429-1989, Petunjuk pengambilan contoh cairan dan semi padatan.

6. Cara uji

6.1 Persiapan contoh uji kimia

Cara persiapan contoh sesuai dengan SNI 01-2891-1992, Cara uji makanan dan minuman untuk cairan, butir 4.

6.2 Keadaan, bau dan rasa

Cara uji keadaan, bau dan rasa sesuai SNI 01-2891-1992, Cara uji makanan dan minuman, butir 1.

6.3 Derajat asam

6.3.1 Peralatan

- Erlenmeyer
- Buret

6.3.2 Pereaksi

- a. NaOH 1N
- b. Indikator PP

6.3.3 Cara kerja

10 gram contoh dilarutkan dengan 50 ml air suling, ditambah 5 tetes indikator PP, dititrasi dengan NaOH hingga warna merah muda.

$$\text{Derajat asam (\%)} = \frac{V \times N}{\text{gram contoh}} \times 100 \%$$

Keterangan :

- V adalah volume NaOH 1N
- N adalah normalitas NaOH

6.4 Jumlah gula

Cara uji gula total sesuai SNI 01-2892-1992, Cara uji gula, butir 3.1.

6.5 Padatan total terlarut

6.5.1 Peralatan

- a. Neraca analitik
- b. Labu ukur 100 ml
- c. Piknometer 50 ml
- d. Termometer
- e. Pipet 50 ml

6.5.2 Cara kerja

- a. Larutkan 50 gram contoh dengan air suling kedalam labu ukur 100 ml, tepatkan sampai tanda garis. Dari larutan ini tetapkan BJnya pada suhu 15 C sampai ketelitian 0,0005.
- b. Jika penetapan dilakukan pada suhu sedikit menyimpang, tetapi diantara 15 - 25 C, maka BJ yang diperoleh harus dijabarkan untuk suhu 15 C dengan pertolongan koefisien suhu 0,0004 untuk tiap derajat.

Perhitungan :

$$\text{Total padatan terlarut (\%)} = \frac{\left(\frac{\text{BJ 15}}{15 - 1} \right)}{0,19} \times 100 \%$$

Catatan :

1. dihitung dengan rumus dari BJ 15/15 C.
2. dapat menggunakan metoda Gravimetri.

6.6 Sari tanpa gula

6.6.1 Peralatan

- Cawan Penguap

6.6.2 Cara kerja

- a. Kedalam cawan penguap yang telah diketahui berat kosongnya ditimbang 10 gram
- b. Uapkan pada penangas air hingga pelarut menguap.
- c. Keringkan dalam oven pada suhu 105 C selama 2 - 3 jam, dinginkan dalam eksikator dan timbang sampai diperoleh berat tetap.

Perhitungan :

$$\text{Sisa pengeringan (\%)} = \frac{(W_1 - W)}{\text{berat contoh}} \times 100 \%$$

keterangan : W_1 adalah berat cawan dan sisa pengeringan, gram

W adalah berat cawan kosong, gram

$$\text{Sari tanpa gula (\%)} = \text{sisa pengeringan (\%)} - \text{kadar gula (\%)}$$

6.7 Bahan tambahan makanan

6.7.1 Cara uji pemanis buatan sesuai SNI 01-2893-1992, Cara uji pemanis buatan.

6.7.2 Cara uji pewarna tambahan sesuai SNI 01-2895-1992,
Cara uji pewarna tambahan.

6.7.3 Cara uji bahan pengawet sesuai SNI 01-2894-1992,
Cara uji bahan pengawet makanan dan bahan tambahan yang
dilarang untuk makanan.

6.8 Cemarkan logam

Cara uji cemarkan logam sesuai SNI 01-2896-1992, Cara uji
cemarkan logam

6.9 Arsen

Cara uji arsen sesuai SNI 01-2896-1992. Cara uji cemarkan
logam, butir 6.

6.10 Cemarkan mikroba

Cara uji cemarkan mikroba sesuai SNI 01-2896-1992, Cara uji
cemarkan mikroba.

7. Syarat penandaan

Sesuai dengan peraturan Departemen Kesehatan RI yang
berlaku tentang Label dan Periklanan Makanan.

8. Cara pengemasan

Minuman Squash dikemas dalam wadah yang tertutup rapat,
tidak dipengaruhi dan mempengaruhi isi, aman selama
penyimpanan dan pengangkutan.

Dendeng sapi

KONSEP STANDAR DENDENG SAPI**PENDAHULUAN**

Standar Dendeng Sapi disusun berdasarkan survei di daerah-daerah produksi dendeng sapi di Jawa Tengah dan Nusa Tenggara Barat serta berkonsultasi dengan Institut Pertanian Bogor.

Setelah mempelajari hasil survei tersebut diatas dan laporan hasil survei "Persiapan Pedoman Standardisasi Mutu Hasil Ternak" (kerjasama FKH - IPB dengan Direktorat Jenderal Peternakan Tahun 1976) serta memperbandingkan dengan hasil analisa contoh dan literatur yang ada, maka disusunlah Standar Dendeng Sapi Indonesia sebagai berikut :

SPEKIFIKASI**1. Ruang Lingkup.**

Standar ini meliputi syarat mutu, cara pengujian mutu, cara pengambilan contoh dan cara pengemasan dendeng sapi.

2. Deskripsi.

Dendeng Sapi adalah produk makanan berbentuk lempengan yang terbentuk dari irisan atau gilingan daging sapi segar berasal dari sapi sehat yang telah diberi bumbu dan diheruskan.

3. Jenis Mutu.

Dendeng Sapi disajikan dalam 2 bentuk yaitu dendeng sapi irisan dan dendeng sapi giling yang masing-masing digolongkan dalam dua jenis mutu, yakni Mutu I dan Mutu II.

4. Syarat Mutu.

Karakteristik	Syarat		Cara Pengujian
	Mutu I	Mutu II	
1	2	3	4
- Warna dan bau	khas dendeng sapi	khas dendeng sapi	Organoleptik
- Kadar air, % (bobot/bobot) maks.	12	12	SP-SP-193-1977

1	2	3	4
- Kadar protein, % (bobot/bobot kering) min.	30	25	SP-SMP-73-1975
- Abu tidak larut dalam asam, % (bobot/bobot kering) maks.	1	1	SP-SMP-181-1976
- Benda asing, % (bobot/bobot kering) maks.	1	1	SP-SMP-8-1976
- Kapang dan serangga	tidak tampak	tidak tampak	Organoleptik

Keterangan :

- Benda asing adalah benda-benda lain bukan bagian dari dendeng sapi selain serangga/kapang, misalnya tanah, batu-batuan, ranting-ranting dan sebagainya yang terdapat pada dendeng sapi dan ilut serta dalam kemasan.
- Dendeng sapi yang berkapang adalah dendeng sapi yang ditumbuhi oleh kapang yang dapat dilihat dengan mata.
Apabila meragukan, pengujian dapat dilakukan dengan kaca pembesar 10 X.
- Dendeng sapi yang berserangga adalah dendeng sapi yang dicemari serangga hidup atau mati serta bagian-bagian tubuh serangga di dalam dendeng sapi atau kemasan yang dapat dilihat dengan mata.
Apabila meragukan, pengujian dapat dilakukan dengan kaca pembesar 10 X.

5. Pengambilan Contoh.

5.1. Cara pengambilan contoh.

Contoh untuk pengujian harus diambil secara acak dari seluruh partai barang yang dibuat seragam (memiliki perbandingan komposisi, bentuk, warna dan ukuran yang sama), berdasarkan pada tingkat 1 dalam daftar dibawah ini.

Apabila dari hasil pengujian yang pertama terdapat keberatan dari pihak yang bersangkutan, dapat diadakan pengujian ulangan dengan berpedoman pada tingkat 2 dalam daftar dibawah ini.

Uraian Partai (kemasan)	Jumlah Contoh (n)		Jumlah contoh yang tidak memenuhi syarat yang di- perbolehkan.	
	Tingkat 1	Tingkat 2	Tingkat 1	Tingkat 2
4.800 atau kurang	6	13	1	2
4.801 - 24.000	13	21	2	3
24.001 - 48.000	21	29	3	4
48.001 - 84.000	29	48	4	6
84.001 - 144.000	48	84	6	9
144.001 - 240.000	84	126	9	13
lebih dari 240.000	126	200	13	19

5.2. Petugas pengambil contoh.

Petugas pengambil contoh harus memenuhi syarat yaitu orang yang berpengalaman atau dilatih terlebih dahulu dan mempunyai ilatan dengan suatu badan hukum.

6. Pengemasan.

6.1. Cara pengemasan.

Dendeng Sapi dikemas dalam kantong plastik rangkain dan dengan berat bersih $\frac{1}{2}$ kg, $\frac{1}{3}$ kg, dan 1 kg. Untuk pengiriman jarak jauh, dendeng sapi dalam kemasan kantong plastik dikemas lagi dalam peti kayu atau kemasan lain yang sesuai dengan berat bersih maksimum 20 kg.

6.2. Pemberian merek.

6.2.1. Pemberian merek pada kemasan plastik.

Pada kemasan plastik, dicantumkan label yang bertuliskan, antara lain :

- Dibuat di Indonesia.
- Nama dan bentuk barang.

- Jenis mutu.
- Nama dan alamat produsen.
- Nomor pendaftaran pada Departemen Kesehatan.
- Cara penggunaan.
- Berat bersih.
- Tanggal pembuatan.

6.2.2. Pemberian merek pada kemasan peti/kemasan lain yang sesuai.

Dibagian luar peti ditulis dengan bahan yang tidak mudah luntur, jelas terbaca antara lain :

- Dibuat di Indonesia.
- Nama dan bentuk barang.
- Jenis mutu.
- Nama/kode produksi/perusahaan.
- Berat bersih.

————(dd)————



BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id